

Zuppa di trippa



Ingredienti:

500 g trippa precotta

30 g pancetta

2 cipolle

parmigiano q.b.

pane casareccio tostato

sale, pepe, alloro, prezzemolo, rosmarino

Frullate le cipolle con la pancetta, rosmarino e prezzemolo...



... e mettete nella pentola con 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 4-5 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete la trippa precotta tagliata listarelle...



... mescolate e fatte insaporire 3 minuti a fiamma alta. Unite 500 ml d'acqua fredda o brodo, sale, pepe e 1 foglia di alloro.



Coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite fumante con abbondante parmigiano sopra, un po di pepe e pane casareccio abbrustolito.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.